

Řecké bochánky s medem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 15

2380 kalorií , 79 g cukrů , 143 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/recke-bochanky-s-medem>

Příprava

Do mísy nalijeme olej, 30 g cukru a pomerančový džus. Smícháme a postupně přimícháváme mouku s kypřícím práškem. Hněteme, dokud není těsto hladké. Z hotového těsta tvarujeme malé oválky, které pokládáme na plech, vyložený pečicím papírem. Pečeme asi 20 minut při 180° C dozaltova. Po upečení necháme vychladnout. Vychladlé bochánky poléváme směsí z vody, medu a zbylého cukru. Sypeme ořechy.

Ingredience

- ✓ 170 g hladké mouky
- ✓ 1/2 sáčku prášku do pečiva
- ✓ 140 ml oleje
- ✓ 2 lžíce pomerančového džusu
- ✓ 60 g cukru moučka
- ✓ 6 lžic medu
- ✓ 6 lžic vody
- ✓ hrst ořechů

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Celoročně, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

